

MENU

OVERTÜRE

PURPLE HAZE SUPPE ^{VEGAN}

Szechuan, Baumnuss, Erbsli 16

WANGENER CHEVRÈ+ BUTTERNUSS ^{VEGGIE}

Erdnuss, Miso, Ingwer, Kapuzinerkresse 18

WINTER SALAT ^{VEGAN}

Nüssli, Castellfranco, Frisée, Kürbiskern-Amaranth, Merlot-Balsamico 16

FRUTIGER OONA KAVIAR

Blaue St.Galler, Clotted Cream, Kapuzinerkresse, Bio-Eigelb, Haselnuss 24

LAIB URDINKEL SAUERTEIGBROT ^{VEGGIE}

lauwarm, Vanille-Olivenöl-Silberbutter, Schnittlauch 7

HAUPTAKT

CARNE CRUDA PIEMONTESE RINDSTATAR AUS BOLL

handgeschnitten, Gartenkräuter, Senfcrème, gebeiztes Eigelb, Kapern, Maggia Pfeffer, Silberbutter, geröstetes Brot 38

JUMI'S OMO SO RINDSBURGER

Brioche-Bun, Kräuterseitling, Aarewasser, gepickelte Zwiebeln, Kardamom-Rotkabis, Trüffel-Sauerrahm, Hasselback-Potato 38

LAGO MAGGIORE ZANDER

Butternuss, Peterlicrème, Verjus, Venere-Risotto 46

TOPINAMBUR+TRÜFFEL ^{VEGGIE}

Fregola Sarda, Berner Quitten, Aletsch Hobelkäse, Kapuzinerkresse 36

THE WILD BOWL ^{VEGAN}

Beluga-Linsen, Spitzkohl, Kräuterseitling, Bio-Tofu, Ingwer, Sesam-Dukkah, Apfel-Miso 34

APPLAUS

BASQUE CHEESECAKE

Berner Quitten, Rosmarin 16

MARRONI+EMMENTALER MERINGUES

Mascarpone, Kakao Nibs, Kardamom 14

NEGRONI 2.0

Sorbetto Infusion 16